



DISNOVA
Distribucions Nord Vallès

VINS I CAVES

D.O. Catalunya - pàg. 3 i 4
D.O. Penedès - pàg. 4 i 5
D.O. Empordà - pàg. 5
D.O. Costers del Segre - pàg. 5
D.O. Montsant - pàg. 5
D.O.Q. Priorat - pàg. 5
D.O.P. Valencia - pàg. 6

D.O. Tierra de Mallorca - pàg. 6
D.O. Rueda - pàg. 7
D.O. Rías baixas - pàg. 7
D.O. Ribeiro - pàg. 7
D.O.P. Cariñena - pàg. 7
D.O. Somontano - pàg. 7
D.O. Navarra - pàg. 8

Vinos de la Tierra de Cádiz - pàg. 8
D.O. Ribera del Duero - pàg. 8
D.O.Ca. Rioja - pàg. 8, 9, 10 i 11
D.O. Valdepeñas - pàg. 11
D.O. La Mancha - pàg. 11
Vinos de la Tierra de Castilla - pàg. 11
Lambrusco - pàg. 12

Internacional - pàg. 12
Escumós - pàg. 12
Sekt - pàg. 13
Agulla - pàg. 13
Cava - pàg. 13, 14 i 15
Champagne - pàg. 15

Coneixes les Denominacions d'Origen?



La zona de producció integra a més de 340 municipis catalans, superposant a les zones de producció de les altres 10 denominacions d'origen reconegudes fins a la data a Catalunya.

Les varietats admeses per l'elaboració dels vins acollits a aquesta D.O. són quasi totes les reglamentàriament autoritzades a la Comunitat Autònoma catalana: 25 varietats: 13 blanques i 12 negres.



El Penedès presta el seu nom a 27.000 hectàrees de vinyes que creixen entre Barcelona i Tarragona.

El clima d'influència mediterrània és molt variat i dona al Penedès condicions privilegiades, que li permeten produir una ampla gamma de vins de gran finor i qualitat.

La Denominació d'Origen Penedès elabora vins blancs, frescos, afruïtats i aromàtics, de graduació moderada. Els negres són suaus i vellutats, complexos, elegants i de caràcter apreciable.



Tocant a la frontera amb França es troba la Denominació d'origen Empordà -Costa Brava, amb prop de 2.500 hectàrees de vinya.

En aquesta regió la major popularitat és pels vins rosats, de gran personalitat i delicada aroma, frescos i moderats a la seva graduació alcohòlica, el famós "Vi Novell". Però també es produeixen vins dolços i generosos, i excel·lents negres que es consumeixen joves, afruïtats i lleugers.



Raimat, Artesa, Vall de Riu Corb i les Garrigues són les quatre zones lleidatanes que integren la Denominació d'Origen Costers del Segre.

Un total d'aproximadament 4.000 hectàrees de vinyes constitueix la base productiva d'aquests vins singulars.

Predominen els negres potents, equilibrats i estructurats.

Els rosats són frescos i fruitosos.



La D.O. Montsant està integrada per 17 municipis de la província de Tarragona amb una superfície de 2.000 hectàrees, i el número de cellers supera els cinquanta.

Els vins més comuns són els negres, elaborats principalment a partir de les varietats tradicionals de la Garnatxa i Carinyena. Donen uns vins amb molt cos, aptes per a la cria, són vins equilibrats i aromàtics.



Priorat és artesania i tradició. Velles i robustes vinyes que creixen i neixen molt a l'interior de la província de Tarragona. Són unes 800 hectàrees.

El raim negre Mazuela és la clau dels actuals Priorats, en proporció inferior també es cultiva la Garnatxa.

D'aquestes dues varietats sàviament barrejades, neixen vins negres de color granat, robustos, de sabor dens, ric i aroma molt intens.



Agrupa unes 13.000 hectàrees de vinyes i compta amb un total de 88 cellers dels quals més de la meitat són embotelladors. El sector productiu està agrupat en un 85% en cooperatives.

Entre els vins de la D.O. Valencia trobem negres amb aromes intensos, notes a fruita i en boca persistents i de bon cos. Rosats nets i brillants, extraordinària intensitat i sabors frescos, agradables i llargs. Blancs transparents, brillants i molt afruïtats. També un moscatell amb potència i qualitat, típic de la zona.



Unes 5.800 hectàrees de vinyes s'assenten sobre terres molt planes, a una altitud de 700 metres, l'escassa fertilitat d'aquests sòls, junt amb les escasses pluges origina un rendiment molt baix però d'excel·lent qualitat.

Rueda produeix uns vins blancs de forta personalitat, de color pàl·lid, de subtil i finíssima aroma, paladar fresc, ampli, seriós i equilibrat amb elegant final en boca.

S'elaboren també vins generosos, de cria biològica.



Entre les varietats blanques que es cultiven en aquesta D.O. s'ha de destacar l'Albariño: el seu vi és un dels millors del món, de color groc daurat, amb una potent aroma elegantment afruïtada amb matisos a vegades florals, envolupants i sensuals.

Altres varietats blanques (Treixadura, Loureiro, Torrontés), intervenen junt amb l'Albariño en l'elaboració dels vins no varietals, de gran elegància i rics en sensacions florals.



La capital vinícola i històrica d'aquesta comarca és Ribadavia, antiga ciutat rodejada per més de 3.000 hectàrees de vinyes situades a les valls dels anomenats rius i a les seves vessants més solejades.

Els vins blancs de la D.O. Ribeiro són elegants, frescos, lleugers, molt aromàtics i una mica àcids, el seu color és groc pàl·lid.

Els negres són vins de molta capa, d'un color vermell morat molt viu i notable acidesa.



Ubicat a la Vall de l'Ebre té una extensió de 14.388 hectàrees. Tant la terra com el clima són d'una qualitat extraordinària ideals per al cultiu, a més de tenir diferents microclimes donant un ampli ventall de possibilitats.

Zona especialment dotada per a l'elaboració de vins negres i rosats així com de vins dolços naturals. La Garnatxa és la varietat més present a la zona, seguida de l'Ull de llebre.

És la única regió del món que dona nom a una varietat de raim.



El clima és caracteritzat per comptar amb hiverns freds i estius calorosos amb canvis bruscos de temperatura.

Els vins elaborats presenten uns característics molt peculiars; són de molt bona graduació, afruïtats i amb una acurada acidesa. Els rosats són de color brillant, delicades aromes i un sabor suau; i per últim els blancs ressalten sobre tot les qualitats del sabor afruïtat, frescor, acidesa i aromes.



El clima és continental, molt sec i ventós.

El vi negre és aromàtic, molt afruïtat i d'un color vermell molt viu a la seva joventut, i més suau, vellutat i amb gran riquesa en elegants sensacions en nas, que es posen de manifest al llarg de la seva evolució.

Típics de Ribera del Duero són els rosats, frescos, de color molt atractiu i una graduació alcohòlica moderada.



Més de 11.500 hectàrees de la Denominació d'Origen s'assenten en tots tipus d'ecosistemes i situacions de cultiu.

Els vins de la D.O. Navarra ofereixen un ampli ventall de possibilitats: des dels famosos vins rosats fins als negres joves, des dels blancs de Chardonnay fins als grans negres de Criança i Reserva, sense oblidar els blancs dolços de moscatell.



Regió privilegiada per al cultiu del raim i l'elaboració de vins d'alta qualitat. La zona de producció de la D.O.C. Rioja està situada al nord d'Espanya, a les dues vores del riu Ebre.

Són set les varietats autoritzades de raim de la D.O.C. Rioja: Ull de llebre, Garnatxa, Mazuelo, Graciano, Viura, Malvasía de Rioja, Garnatxa blanca.



Les vinyes s'estenen sobre unes 30.000 hectàrees a la plana i aprofitant la moderada inclinació d'algunes vessants. La major part de les vinyes corresponen a la blanca Airén i a la negra Cencibel.

Amb la blanca s'elaboren vins blancs de mesurada graduació alcohòlica, poc àcids i moderadament aromàtics.

Els negres de Cencibel, de bella tonalitat, són vins molt fermes, fins i molt aromàtics de joves.



Des de sempre, aquesta zona de producció és una de les més destacades de la nostra geografia quant a vins elaborats.

A La Mancha predomina la producció de vins blancs, francs i lleugers, també rosats. Els negres de Cencibel joves o sotmesos a una moderada cria en fusta de Roure són vins d'un bon paladar i de pas suau per boca.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ref.: 0800000006

VINYES ROGES

Vi negre Jove

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Carinyena
Graduació: 12% Vol.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ref.: 0800011100

SYNERA

Vi negre Jove

Format: 75 cl 12 u.

Raïm: Ull de llebre i Cabernet Sauvignon
Graduació: 13,50% Vol.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ref.: 0800310100

SANGRE DE TORO

Vi negre Jove

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Garnatxa i Mazuelo
Graduació: 13,50% Vol.
Maridatge ideal amb estofats, caça.... Cinc mesos en barrica de roure francès i americà.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ref.: 0801013402

RENÉ BARBIER

Mediterranean vi negre Jove

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa i Torrontès
Graduació: 13% Vol.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Ref.: 08000000032

VINYA NOSTRA

Vi negre ecològic

Format: 75 cl

Raïm: Garnatxa i samsó
Graduació: 13,50% Vol.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ref.: 08000000007

VINYES ROGES

Vi rosat Jove

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Carinyena
Graduació: 11,50% Vol.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ref.: 08000200000

SYNERA

Vi rosat Jove

Format: 75 cl 12 u.

Raïm: Ull de llebre i Garnatxa
Graduació: 13% Vol.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ref.: 0801020105

TORRES DE CASTA

Vi rosat Jove

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Garnatxa i Carinyena
Graduació: 13,15% Vol.
Maridatge perfecte amb tapes d'aperitiu i embotits, també alguns plats de verdura i pasta.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ref.: 08000000008

VINYES ROGES

Vi blanc sec Jove

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Xarel·lo, Macabeu i Parellada
Graduació: 10,50% Vol.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ref.: 08000300000

SYNERA

Vi blanc Jove

Format: 75 cl 12 u.

Raïm: Macabeu i Moscatell
Graduació: 12% Vol.
Maridatge ideal amb marisc i plats lleugers.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ref.: 08000000023

FER VOLAR COLOMS

Vi blanc

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Gewürztraminer, Moscatell, Sauvignon blanc
Graduació: 12,50% Vol.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Ref.: 08000000031

VINYA NOSTRA

Vi blanc ecològic

Format: 75 cl

Raïm: Xarel·lo
Graduació: 12% Vol.



Ref.: 0801030100



Ref.: 0801033802



Ref.: 0801070101

VIÑA SOL

Vi blanc Jove monovarietal
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Parellada
Graduació: 11,65% Vol.

Maridatge perfecte amb aperitius, arròs, marisc i peix.

Vi blanc Jove monovarietal
Format: 37,5 cl 12 u.

Viña Esmeralda vi blanc Jove
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Moscatell i Gewürztraminer
(original de l'Europa central).
Graduació: 11,50% Vol.



Ref.: 0803010100



Ref.: 0803110199



Ref.: 0864013402

MASIA RIERA

Vi negre Jove
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre
Graduació: 12% Vol.

Maridatge ideal amb carns a la brasa, arròs i pastes amb salses suaus.

VINYA SARDÀ

Vi negre Jove
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Merlot i Ull de llebre
Graduació: 12,50% Vol.

CANALS & NUBIOLA

Vi negre Jove
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Garnatxa
Graduació: 13% Vol.



Ref.: 0803020100



Ref.: 0803120100



Ref.: 0864023402

MASIA RIERA

Vi rosat Jove
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre
Graduació: 11% Vol.

Maridatge perfecte amb embotits, sopes de verdura i plats de pasta.

VINYA SARDÀ

Vi rosat Jove monovarietal
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Merlot
Graduació: 11,50% Vol.

Maridatge ideal amb aperitius, entrants suaus, amanides i carns blanques.

CANALS & NUBIOLA

Vi rosat Jove
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Merlot, Ull de llebre i Carinyena
Graduació: 11,50% Vol.

Aromes intensos de fruits vermells entre els que destaca la maduixa.

MASIA RIERA

Vi blanc Jove
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu i Xarel·lo
Graduació: 11% Vol.

Maridatge ideal amb plats de peix, pastes i tot tipus d'aus.



Ref.: 0803130100

VINYA SARDÀ

Vi blanc Jove monovarietal
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
Maridatge perfecte amb ostres marisc, peix i arrossos.



Ref.: 0801050100

JUVÉ Y CAMPS

Ermita d'Espiells vi blanc Jove
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo i Perellada
Graduació: 11,50% Vol.
Maridatge ideal aperitius, pasta, peix a la planxa, ...



Ref.: 0864033402

CANALS & NUBIOLA

Vi blanc Jove sec
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Perellada
Graduació: 11,50% Vol.
Aroma a poma i plàtan entre d'altres.



Ref.: 0801000055

CAVAS HILL

Naiada vi blanc
Format: 75 cl

Raïm: Xarel·lo i Muscat
Graduació: 11% Vol.
Perfecte amb entrants, amanides exòtiques, peix i marisc.



Ref.: 0808000031

JOC

De cap a peus vi blanc
Format: 75 cl

Raïm: Garnatxa blanca i Macabeu
Graduació: 13,50% Vol.



Ref.: 0808000032

COP DE VENT

Vi blanc
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu i Moscatell d'Alexandria
Graduació: 12,50% Vol.

Vi fruit d'una climatologia difícil, de vinyes embogides per la tramuntana



Ref.: 0808000033

Vi negre Jove

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Cabernet Sauvignon i Merlot
Graduació: 14% Vol.



Ref.: 0804210199

CLOS ABADIA

Raimat vi negre
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Cabernet Sauvignon i Ull de Llebre
Graduació: 13,50% Vol.



Ref.: 0810000014

GARBÓ

Vi negre semi Criança
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Syrah, Ull de Llebre i Merlot
Graduació: 14,20% Vol.
Cinc mesos en barrica de roure francès i americà.



Ref.: 0850000001

FRA GUERAU

Vi negre Criança
Format: 75 cl

Raïm: Cabernet Sauvignon, Garnatxa negre, Merlot i Syrah
Graduació: 14,50% Vol.
Alta intensitat aromàtica. Es recomana decantar.



Ref.: 0804000029

LA NINOTA

Vi negre
Format: 75 cl

Raïm: Garnatxa, Carinyena i Syrah
Graduació: 14,50% Vol.
Maridatge ideal amb tot tipus d'àpats. Quatre mesos en barrica.



Ref.: 0715000034



Ref.: 0715000038



Ref.: 0715000032



Ref.: 0715000028

VEGAMAR

Vi negre monovarietal

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Merlot

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb arrossos de carn, ànec i carns vermelles.

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Syrah

Graduació: 14% Vol.

Maridatge idoni amb arròs al forn, carns vermelles i embotits variats.

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Garnatxa

Graduació: 13% Vol.

Ideal amb arrossos de carn, embotits de porc a la brasa i carns vermelles.

Vi d'autor negre Criança

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de Llebre, Syrah i Merlot

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb arrossos de carn, carns vermelles i formatges curats.



Ref.: 0715000037



Ref.: 0715000027



Ref.: 0715000030



Ref.: 0715000026

VEGAMAR

Vi rosé monovarietal

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Merlot

Graduació: 12,50% Vol.

Idoni amb entrants, formatges suaus, arrossos de verdures, pollastre i conill.

Vi blanc monovarietal

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Sauvignon blanc

Graduació: 12,50% Vol.

Perfecte amb entrants, arrossos de peix i marisc.

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Merseguera

Graduació: 12,50% Vol.

Maridatge idoni amb arrossos de peix, marisc i verdures a la planxa.

Vi d'autor blanc

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Sauvignon blanc i Moscatell d'Alexandria

Graduació: 13% Vol.

Ideal amb arrossos melosos, carns blanques, peix, còctel de marisc i aperitius.



Ref.: 0813000002



Ref.: 0813000004



Ref.: 0813000003

SUSANA SEMPRES

Vi blanc

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Moll, Chardonnay i Viognier

Graduació: 12% Vol.

Vi rosat

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Manto negre i Cavernet Sauvignon

Graduació: 14% Vol.

Vi negre Roure

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Manto negre, Merlot i Cavernet Sauvignon

Graduació: 13,60% Vol.



Ref.: 0847000021

VIÑA ESPERANZA

Vi blanc monovarietal
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Verdejo
Graduació: 13% Vol.



Ref.: 0847000017

SITAL

Vi blanc Jove monovarietal
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Verdejo
Graduació: 12,50% Vol.



Ref.: 0847030001

FRAY GERMAN

Vi blanc Verdejo
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Verdejo
Graduació: 13,05% Vol.



Ref.: 0849000020

LAGAR DO FRADE

Vi blanc monovarietal
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Albariño
Graduació: 12,50% Vol.



Ref.: 0849010101

MARTÍN CÓDAX

Vi blanc Jove monovarietal
Format: 75 cl

Raïm: Albariño
Graduació: 12,50% Vol.



Ref.: 0849033400

RIBEIRO PAZO

Vi blanc Jove
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Palomino i Torrontés
Graduació: 10,50% Vol.



Ref.: 0832000001

LONGUS

Vi negre
Format: 75 cl

Raïm: Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah
Graduació: 14% Vol.



Ref.: 0831000012

ENATE

Vi negre
Format: 75 cl

Raïm: Cabernet Sauvignon i Merlot
Graduació: 14,5% Vol.
Maridatge perfecte amb rostits, carns i formatges, també peix en salsa.



Ref.: 0839000001

PAGOS DE ARAIZ

Vi rosat

Format: 75 cl

Raïm: Garnatxa

Graduació: 14% Vol.



Ref.: 0839120101

GRAN FEUDO

Vi rosat Jove monovarietal

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Garnatxa negra

Graduació: 12,50% Vol.



Ref.: 0818000015

ANTONIO BARBADILLO

Castillo de San Diego vi blanc monovarietal

Format: 75 cl 12 u.

Raïm: Palomino fi

Graduació: 12% Vol.

Ideal amb peix i marisc. I.G.P. Tierra de Cádiz: vins tranquils, principalment blancs i negres.



Ref.: 0840012602

VALDUBÓN

Vi negre Jove Roure

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13,50% Vol.

4 mesos de criança. Perfecte amb aperitius o acompanyant bons guisats.



Ref.: 0840000100

PROTOS

Vi negre Jove Roure monovarietal

Format: 75 cl 12 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13% Vol.

Maridatge idoni amb carns, pastes, truites, llegums, formatges, etc.



Ref.: 0840050199

PROTOS

Vi negre Criança monovarietal

Format: 75 cl

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13% Vol.

Maridatge idoni amb carns, pastes, truites, llegums, formatges, etc.



Ref.: 0840012604

VALDUBÓN

Vi negre Criança monovarietal

Format: 75 cl

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 14% Vol.



Ref.: 0815000084

MONTECILLO

Vi rosat

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa i Viura

Graduació: 13,50% Vol.



Ref.: 0812000024

EL COTO

Vi rosat

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Garnatxa

Graduació: 12,50% Vol.



Ref.: 0816000001

MARQUÉS DEL PUERTO

Vi blanc Jove monovarietal

Format: 75 cl

Raïm: Viura

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb aperitius, plats frescs, peix, marisc i paelles.



Ref.: 0815000060



Ref.: 0816000004



Ref.: 0812000018

CECIOS

Vi blanc Jove

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Viura i Verdejo

Graduació: 12,50% Vol.

Maridatge perfecte amb peix, patés i aliments lleugers.

Vi rosat Jove

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Garnatxa i Ull de llebre

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge ideal amb carns blanques, pastes, verdures, arrossos, ...

Vi negre Jove

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Garnatxa

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb carns, pastes, llegums,



Ref.: 0815000071



Ref.: 0812010002



Ref.: 0815000077



Ref.: 0812010101

CECIOS

Vi negre Criança

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa i Mazuelo

Graduació: 14% Vol.

Maridatge perfecte amb guisats, llegums i carns blanques rostides.

RIOJA SANTIAGO

Vi negre Jove monovarietal

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13% Vol.

Maridatge idoni amb carns vermelles, formatges i embotits.

DON BARBE

Vi negre Jove monovarietal

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge ideal amb pastes, pizzas, embotits, plats tradicionals, barbacoes, etc.

SOLAR VIEJO

Vi negre Jove monovarietal

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13,70% Vol.

Ideal amb arrossos, pastes, tapes, formatges suaus i embotits.



Ref.: 0860010001



Ref.: 0815010002



Ref.: 0815000199



Ref.: 0815350100

ANTAÑO

Vi negre Criança

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa, Mazuelo i Graciano

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb rostits, parrillades, fumats i formatges.

RIOJA SANTIAGO

Vi negre Criança monovarietal

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13% Vol.

Maridatge ideal amb carns vermelles, caça i embotits.

SOLAR VIEJO

Vi negre Criança monovarietal

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 14% Vol.

Idoni amb tot tipus de plats.

EL COTO

Vi negre Criança

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa, Graciano i Mazuelo

Graduació: 13% Vol.



Ref.: 0815000122



Ref.: 0815013802

CUNE

Vi negre Criança

Format: 75 cl 6 u.

Format: 37,5 cl 12 u.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa negra i Mazuelo

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb tots els plats de la dieta mediterrània.



Ref.: 0815000050

MARQUÉS DEL PUERTO

Vi negre Criança

Format: 75 cl

Raïm: Ull de llebre i Mazuelo

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb guisats de llegums, formatges, carns vermelles i rostits.



Ref.: 0815000123



Ref.: 0815140198

MARQUÉS DE CÁCERES

Vi negre Criança

Format: 75 cl 6 u.

Format: 37,5 cl 12 u.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa negra i Graciano

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb la dieta mediterrània, fregits, llegums, formatges suaus i semi-cu-rats, etc. 12 mesos en barrica de roure francès.



Ref.: 0815000026

MUGA

Vi negre Jove Criança

Format: 75 cl

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa, Mazuelo i Graciano

Graduació: 13,50% Vol.



Ref.: 0817350197



Ref.: 0817000009

MARQUÉS DE MURRIETA

Vi negre Reserva

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Mazuelo, Graciano i Garnatxa

Graduació: 14% Vol.

Maridatge ideal amb peix, patates i verdures.

VIÑA POMAL

Vi negre Reserva monovarietal

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge idoni amb arrossos, verdures, caça i carns vermelles.



Ref.: 0817000026

VIÑA ARDANZA

Vi negre Reserva

Format: 75 cl

Raïm: Ull de llebre i Garnatxa

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb parrillades de carn, rostits, formats semi-cu-rats, ...



Ref.: 0815000071

CECIOS

Vi negre Criança

Format: 75 cl

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa i Mazuelo

Graduació: 14,20% Vol.

Perfecte amb plats guisats, llegums i canns blanques rostides.



Ref.: 0815000044

MONTECILLO

Vi negre Criança

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Graciano

Graduació: 13,38% Vol.

18-24 mesos criança. Maridatge perfecte amb guisats, embutits i carns.



Ref.: 0817150194

MARQUÉS DE CÁCERES

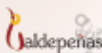
Vi negre Reserva

Format: 75 cl

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa negra i Graciano

Graduació: 14% Vol.

Maridatge ideal amb peix, rostits, estofats, embotits ibèrics, formatges forts i curats.



Ref.: 0861000000

PATA NEGRA

Vi negre Reserva monovarietal

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13% Vol.



Ref.: 0831013406

SANTARROJA

Vi negre Jove

Format: 75 cl 12 u.

Raïm: Ull de llebre i Cabernet Sauvignon

Graduació: 12,50% Vol.



Ref.: 0864040000

BODEGAS OSBORNE

Solaz vi rosat

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Syrah, Ull de llebre i Mencia

Graduació: 13% Vol.

Maridatge perfecte amb peix, marisc, pastes i formatges semi-curats.



Ref.: 0859000006

SOCA

Vi blanc

Format: 75 cl 12 u.

Raïm: Airén i Verdejo

Graduació: 11% Vol.

Maridatge amb aperitius, formatges suaus, fruits del mar i arrossos.



Ref.: 0859000015

Vi rosat monovarietal

Format: 75 cl 12 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 11% Vol.

Ideal amb amanides, embotits i pastes.



Ref.: 0859000014

Vi negre

Format: 75 cl 12 u.

Raïm: Ull de llebre i Cabernet Sauvignon

Graduació: 12% Vol.

Idoni amb embotits, formatges, aus i carns.



Ref.: 0869000004

OROYA

Vi blanc

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Airén, Macabeu i Moscatell

Graduació: 12% Vol.

Maridatge perfecte amb sushi i tot tipus de peix, en especial cru o poc fet.



Ref.: 0866043400

MONTEBERÍN

Vi escumós negre Lambrusco
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Salamini, Grasperossa, Marani i Maestri
Graduació: 8% Vol.
Maridatge ideal amb plats picants, postres i com a aperitiu.



Ref.: 0866000001

I LOVE ITALY

Vi escumós rosat Amabile Lambrusco
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Sorbana, Salamini i Grasperossa
Graduació: 8% Vol.



Ref.: 0866023400

MONTEBERÍN

Vi escumós rosat Lambrusco
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Salamini i Sorbana
Graduació: 7,50% Vol.
Maridatge perfecte amb embotits diversos i formatges tendres o cremosos.



Ref.: 0875020101

MATEUS ROSE

Vi blanc
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Baga, Rufete, Tinta Barroca i Touriga Franca
Graduació: 11% Vol.
Maridatge idoni amb tot tipus de plats. Temperatura ideal de consum entre 5 i 8°C.



Ref.: 0721000001

PINK MOSCATO

Platino vi rosat
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Ull de Llebre i Moscatell
Graduació: 7% Vol.
Maridatge ideal amb plats lleugers, aperitiu i postres.



Ref.: 0721000004

VIÑACHY

Vi escumós rosat
Format: 75 cl 6 u.

Elaborat amb aigua Vichy Catalán i vi.
Graduació: 7% Vol.
Es recomana prendre'l molt fred.



Ref.: 0901000002

MÍA

Moscato vi rosat
Format: 75 cl

Raïm: Moscatell blanc i Ull de Llebre
Graduació: 7% Vol.
Maridatge ideal amb gambes, formatge blau, dolces i tots els plats asiàtics.



Ref.: 0721000015

FREIXENET

Italian rosé vi escumós
Format: 75 cl

Raïm: Glera i Pinot Noir
Graduació: 11% Vol.
Perfecte amb aperitiu, marisc, peix, amanides, pica-pica.



Ref.: 0721000005

VIÑACHY

Vi escumós blanc
Format: 75 cl 6 u.

Elaborat amb aigua Vichy Catalán i vi.
Graduació: 7,10% Vol.
Es recomana prendre'l molt fred.



Ref.: 0901000001

MÍA

Moscato vi blanc monovarietal
Format: 75 cl

Raïm: Moscatell
Graduació: 7% Vol.
Maridatge perfecte amb postres, especialment amb la xocolata.



Ref.: 0721000014

FREIXENET

Prosecco D.O.C. vi escumós monovarietal
Format: 75 cl

Raïm: Glera
Graduació: 11% Vol.
Perfecte amb aperitiu, marisc, peix, amanides, pica-pica.



Ref.: 0901030100



Ref.: 0901020100



Ref.: 0901010100

CASTELL D'ORDAL

Sekt Semi

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Airén i Macabeu

Graduació: 11,50% Vol.

Temperatura ideal de consum entre 5 i 8°C.

Sekt rosat

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Bobal i Garnatxa

Graduació: 12% Vol.

Sekt Brut

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Airén i Macabeu

Graduació: 11,50% Vol.



Ref.: 0808000016



Ref.: 0807020101

BLANC PESCADOR

Vi blanc d'agulla

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo

Graduació: 11,50% Vol.

Es diu que els vins que contenen agulla són vins amb el gas dissolt.

CRESTA ROSA

Vi rosat d'agulla

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Merlot i Cabernet Sauvignon

Graduació: 12% Vol.

Recomanat tastar-lo amb gel i un petit tall de taronja.



Ref.: 0925000019



Ref.: 0925000039

CRISTALINO

Cava Brut Jaume Serra

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo

Graduació: 11,50% Vol.

12 mesos criança. Maridatge excel·lent amb fumats i caviar.

FREIXENET

Cava blanc sense alcohol

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Vi de Moscatell desalcoholitzat i most de raïm concentrat

Graduació: 0,0% Vol.

Servir entre 5º i 8º. Ideal amb aperitius.

CODORNIU

Cava sec Benjamín

Format: 20 cl. 24 u.

Raïm: Xarel·lo, Macabeu i Parellada

Graduació: 11,50% Vol.

9-15 mesos criança. Maridatge perfecte amb fruits secs.



Ref.: 0921010038



Ref.: 0903013402

RIGOL

Cava Brut artesà

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo

Graduació: 11,50% Vol.

12-18 mesos criança. Maridatge idoni amb marisc, fumats, peix al forn o a la planxa, ...



Ref.: 0925040000

SANT MANEL

Cava Brut

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 11,50% Vol.
9-15 mesos criança.



Ref.: 0921000013

CODORNIU

1551 Cava Brut Benjamín

Format: 20 cl 24 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 11,50 - 12% Vol.
9 mesos criança. Maridatge perfecte amb aperitius o tapes.



Ref.: 0925000074

VEGAMAR

Cava Brut Nature Ecològic

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu i Chardonnay
Graduació: 11,50% Vol.



Ref.: 0925080000

SANT MANEL

Cava Brut Nature

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
9-15 mesos criança.



Ref.: 0925000076

FREIXENET

Ice cava Cuvée Especial Semi

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay
Graduació: 12,50% Vol.
Gust cremós i dolç. Servir en copa baló i gel.



Ref.: 0925000077

Ice rosé cava Cuvée Especial Semi

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Garnatxa i Pinot noir
Graduació: 12,50% Vol.
Afruitat amb un final fresc i elegant. Servir amb copa baló amb grans glaçons de gel.



Ref.: 0925000078

Mini Nevada cava Semi

Format: 20 cl 24 u.

Raïm: Parellada, Macabeu i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
Perfecte per a acompanyar postres i gelats.



Ref.: 0925000081

SEGURA VIUDAS

Cava Brut Vintage Gran Reserva

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu i Parellada
Graduació: 12,00% Vol.
Mínim 30 mesos criança.



Ref.: 0901070100

CONDE DE CARALT

Cava Blanc de Blancs Brut

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 11,50% Vol.
Mín. 15 mesos criança.



Ref.: 0901050100

ARIA

Cava Brut Nature

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
24-30 mesos criança. Maridatge excel·lent amb fregits, canapés, embotits ibèrics, etc.



Ref.: 0921070100

ANNA DE CODORNIU

Cava Brut Nature

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Chardonnay, Parellada, Xarel·lo i Macabeu
Graduació: 11,50 - 12% Vol.
Mín. 12 mesos criança. Maridatge ideal amb peix, marisc, carns a la planxa, postres, fruits secs, ...



Ref.: 0921050100

PARXET

Cava Brut Nature Vintage

Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Pansa blanca, Macabeu i Parellada
Graduació: 11,50% Vol.
20-30 mesos criança.



Ref.: 0921090100

JUVÉ Y CAMPS

Reserva de la Família cava Brut Nature
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 12% Vol.
 24 mesos criaça. Maridatge idoni amb peix, carns blanques, formatges, cuina japonesa, ...



Ref.: 0901000003

LAVIT

Cava Brut Nature
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu i Parellada
Graduació: 12% Vol.
 Mín. 18 mesos criaça. Maridatge perfecte amb menjar asiàtic, aperitius, peix, arrossos, ...



Ref.: 0925000040

ABADIA DE MONTSERRAT

Cava Brut Reserva
Format: 75 cl

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 11,50% Vol.
 Mínim 15 mesos criaça.



Ref.: 0903003802

SEGURA VIUDAS

Cava Brut Reserva
Format: 37,5 cl 12 u.

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
 Mín. 15 mesos criaça. Maridatge idoni amb conserves, pastes, formatges, ...



Ref.: 0925000084

FREIXENET

Cordon Negro Gran Selecció cava Brut
Format: 20 cl 24 u.

Raïm: Parellada, Macabeu i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
 Perfecte per a aperitius.



Ref.: 0925000082

ELYSSIA

Cava rosat Brut
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Pinot Noir
Graduació: 12% Vol.
 Mínim 10 mesos criaça.



Ref.: 0925000083

Cava Brut Gran Cuveé
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Chardonnay, Macabeu, Parellada i Pinot Noir
Graduació: 11,50% Vol.
 Mínim 18 mesos criaça.



Ref.: 0921010100

TORELLÓ

Cava Brut Nature Gran Reserva
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 11,50% Vol.
 Mínim 36 mesos criaça.



Ref.: 0925000089

HERETAT EL PADRUELL

Cava Brut Nature
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 11,50% Vol.
 Idoni amb fumats, caviar i qualsevol tipus de peix. Servir molt fred, entre 4º i 6º.



Ref.: 0921030100

GRAMONA

Imperial cava Brut Gran Reserva
Format: 75 cl 6 u.

Raïm: Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay
Graduació: 12% Vol.
 60 mesos criaça. Molt versàtil, perfecte per a qualsevol tipus d'apat.



Ref.: 0933000001

MOËT & CHANDON IMPERIAL

Champagne Brut Gran Reserva
Format: 75 cl

Raïm: Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay
Graduació: 12% Vol.
 36 mesos criaça. Mandatge idoni amb sushi, ostres, peix blanc, carns blanques i fruites blanques.



Ref.: 0933000100

G.H. MUMM

Cordon Rouge Champagne Brut Gran Reserva
Format: 75 cl

Raïm: Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier
Graduació: 12% Vol.
 30 mesos criaça. Maridatge ideal amb peix i carns blanques, embotits, ...



DISNOVA

Hermanos Peñalver, S.A.
Tel.: 937 168 086 - Fax: 937 174 841
Ctra. Prats de Lluçanes 531, P.I. Ripoll, 08207 Sabadell
www.disnova.es